Risotto aux légumes de printemps



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Herbes italiennes 450g

Ingrédients

10

Pour le risotto :

- 400 g de riz spécial risotto
- 100 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
- 150 ml de vin blanc
- 250 ml de fumet de légumes

Pour les légumes de printemps :

- 100 g de carotte en brunoise
- 100 g de petits pois frais
- 100 g de navet en brunoise
- 100 g de courgette en brunoise
- 100 g de poivron rouge en brunoise
- 100 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 20 g d'Erbe Italiano Bresc
- 200 ml huile d'olive
- poivre et sel
- fromage parmesan
- cresson
- menthe

Méthode de préparation

Mettre l'échalote fraîchement hachée dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et faire suer jusqu'à ce qu'il soit bien brillant. Ajouter le vin blanc et le fumet de légumes. Laisser mijoter 25 minutes dans la casserole. Remuer de temps en temps pour empêcher de coller au fond de la casserole. Vérifier la cuisson et, si nécessaire, ajouter du fumet pour que cela continue à mijoter.

Blanchir tous les légumes. Faire revenir l'échalote et l'ail fraîchement hachés dans l'huile d'olive. Ajouter les légumes blanchis. Assaisonner avec les herbes italiennes, saler et poivrer. Ajouter les légumes au risotto.

Dresser sur une assiette plate et garnir de parmesan râpé et d'une chiffonnade de menthe et de cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000